

**Beschreibung des Unternehmens:**

Die FT Hotel GmbH betreibt das FT Hotel & Restaurant seit 2009 mit ca. 35 Mitarbeitern.

Das ehemalige Gästehaus der Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V. verfügt über 23 Zimmer (48 Betten), ein Restaurant und Nebenzimmer mit insgesamt 150 Sitzplätzen, sowie zwei Terrassen mit insgesamt 70 Sitzplätzen.

Die Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V. ist Südbadens größter Sportverein mit über 7000 Mitgliedern und gleichzeitig unser Verpächter.

---

In unserem Restaurant bieten wir täglich ein reichhaltiges und ausgewogenes „all inklusiv“ Frühstücksbuffet an.

Im „a la carte“ Service sind wir in der regionalen Badischen Küche zu Hause. Der Mittagstisch ist überschaubar und ausbaufähig.

Am Nachmittag bieten wir Kuchen und Torten aus exklusiver Herstellung an. Die Nachmittage sind, auch aufgrund der vielfältigen Sportangebote, teilweise sehr gut besucht und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Die Gaststätte ist abends ein großer Bestandteil des Vereinslebens. Vor allem ehemalige, sowie langjährige aktive und passive Vereinsmitglieder der Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V., nutzen unser Restaurant für regelmäßige, alt eingesessene Stammtische.

Die Serviceabläufe sind zu 85% vorhersehbar und gut planbar. Mittags verpflegen wir zusätzlich bis zu 100 Schulkinder im Nebenraum unseres Restaurants.

Unser Restaurant kann man gerne als facettenreiche Sport-Gaststätte im erweiterten Sinn beschreiben. Dazu eine bodenständige, regionale Badische Küche mit freundlichem und vor allem unkompliziertem Service.

---

Weiterhin kochen wir unter anderem täglich für bis zu 1000 Kinder an 9 verschiedenen Schulen, sowie für bis zu 300 Jugendliche in den Schulferien. Das Zubereiten der Speisen findet hier im Haus statt, zu großen Teilen aber auch in den Schulen selbst und wird von unserem Basis-Haus aus lediglich organisiert und gesteuert. Zudem betreiben wir mit einem weiteren Küchenteam, einen Mensa-Kiosk an einer Freiburger Gewerbeschule.

## Veranstaltungsplaner & Organisationstalent (m/w/d)



Wir sind außerdem der offizielle Caterer der Bundesliga Profi Sparte des SC Freiburg. Selbstverständlich versorgen wir auch die Gastmannschaften an allen Heimspieltagen mit sportlergerechter Verpflegung.

Unser Hotel hat kleine, zweckmäßig eingerichtete Zimmer mit hohen Hygienestandards und bietet einfache Übernachtungsmöglichkeiten für den preisbewussten Gast.

Durch das oben genannte breitgefächerte Firmenportfolio (Schul-Catering, offizieller Caterer des SC-Freiburg, Restaurant- & sowie Hotelbetrieb), haben wir uns einen finanziell gesunden und zukunftssicheren Stand in Freiburg erarbeitet.

### **Stellenbeschreibung:**

Sie sind als Teamleiter vor allem für die Mitarbeiterführung und -betreuung, sowie für die gesamte Restaurantorganisation verantwortlich. Dazu gehören unter anderem die Urlaubs- & Dienstplangestaltungen, die Warenbestellung & -kontrolle, die Veranstaltungsplanung sowie alle Organisationsabläufe rund um ein gut organisiertes und reibungslos funktionierendes Restaurant.

### **Wir suchen keinen aktiven Servicemitarbeiter für ganze Schichten, an 5 Tagen pro Woche für die tägliche Restaurantroutine.**

Sie unterstützen ihr Team aber tatkräftig, arbeiten teilweise und in groben Abständen regelmäßig auch aktiv, in den verschiedenen Schichten, im Servicegeschehen mit und sind daher als Teamleiter jederzeit in der Lage einen geplanten und/oder ungeplanten Mitarbeiterausfall persönlich aufzufangen. Ihr Team besteht zum momentanen Zeitpunkt aus vier weiteren festangestellten Servicekräften und fünf bis sechs Aushilfen. Mit der Zeit und Ihren neuen Ideen wird sich ihr Team erweitern.

Sie führen und leiten Ihre Mitarbeiter selbständig. Sie sind der direkte und erste Ansprechpartner für das Serviceteam und somit auch ein verantwortungsvolles und feinfühliges Bindeglied für die Verständigung zwischen Küche und Service.

---

Die Rezeption mit unserer Hotel- & Buchungssoftware „Protel“ ist einer der wichtigsten Dreh- & Angelpunkte in unserem Unternehmen. Vor allem in Ihrer Position spielt dieser Bereich eine übergeordnete, sehr bedeutende und ernst zu nehmende Rolle.

Unsere Rezeption ist von Montag – Freitag, vormittags von einer Mitarbeiterin besetzt, welche in dieser kurzen Zeit alle relevanten Informationen in Bezug auf Hotelgäste vorbereitet.

## Veranstaltungsplaner & Organisationstalent (m/w/d)



Unter anderem ist es Ihre Aufgabe diese Vorarbeit im Laufe des Tages und/oder an den Wochenenden verlässlich zu Ende zu führen. Hauptsächlich betrifft das folgende Punkte:

- Ein- und Auschecken der Gäste
- Telefonate entgegen nehmen
- Rechnungen schreiben
- E-Mails beantworten
- Hotelkasse führen
- Ansprechpartner für Hotel-Gäste in allen Belangen sein

Sie erhalten durch fachlich kompetente Kollegen genügend Einarbeitung und Schulungen, um das Hotel- & Buchungsprogramm von Grund auf kennen zu lernen, damit Sie auf dieser Ebene einen versierten und sicheren Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeitern pflegen können.

In Absprache mit unseren Mitarbeiter/Innen planen sie den aktuellen Tagesablauf und als weiteren Schritt eventuell bevorstehende Veranstaltungen, welche im Laufe der nächsten Wochen anstehen.

---

Sie sind fester Bestandteil des Direktions-Teams und nehmen an unseren regelmäßigen, vertrauensvollen Teamsitzungen teil.

Tagesabrechnungen gehören zu Ihren regelmäßigen Aufgaben, ebenso das Schulen und die Unterstützung der Mitarbeiter in diesem Bereich.

Sie sind für die Einhaltung der Hygiene im Restaurantbereich nach den neusten Vorgaben der deutschen Lebensmittelüberwachung und den Hygiene-Leitlinien des DEHOGA verantwortlich.

---

Sie wirken aktiv an der Gestaltung des wichtigen internen Regelwerks für Ihren Bereich mit. Dieses Regelwerk existiert im Moment lediglich in der Rohfassung als Gedankengrundlage und wird derzeit nur mündlich an neue Mitarbeiter überliefert.

Es ist ein großes und wichtiges Ziel, dieses Regelwerk in gemeinsamer Zusammenarbeit schriftlich zu fixieren, um damit allen Beteiligten den wichtigen Halt und die Sicherheit zu geben, um ein friedliches Miteinander zu gewährleisten. Aus unserer Sicht ist das DER wichtigste Stützpfeiler in der heutigen Arbeitswelt.

In Ihrer Position sind sie in der Lage dieses Regelwerk konsequent vorzuleben & zu managen.

### Das sind Sie:

Das Motivieren und Führen von Mitarbeitern hat für Sie einen sehr hohen Stellenwert. Sie verfügen über eine durchaus positive Lebenseinstellung, soziale Kompetenzen und kultivierte Umgangsformen. Mit Ihrem freundlichen, ruhigen, ausgeglichenen und dennoch bestimmenden Wesen verstehen Sie es, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu behalten und ihr Team sicher durch eventuelle Turbulenzen zu führen. Idealerweise sind Sie vorausschauend genug, um erhöhtes Arbeitsaufkommen (z. Bsp. Veranstaltungen am WE) rechtzeitig zu erkennen und dementsprechend zu reagieren.

Teamgeist steht für Sie jederzeit im Vordergrund. Freundliche Umgangsformen, kollegiales Miteinander, Toleranz, Gerechtigkeit, Respekt und Wertschätzung sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Ein zufriedenes Team, welches dies auch ausstrahlt und damit Freundlichkeit automatisch zu einer Selbstverständlichkeit werden lässt, liegt Ihnen am Herzen.

Als Teamführer sind Sie aber auch in der Lage bzw. konfliktfreudig genug, um eventuell aufkommende Differenzen innerhalb der Gruppe mit sachlich-fairer Konsequenz fachkundig wieder in geordnete und dem Regelwerk entsprechende Bahnen zu lenken.

---

Sie sind begeistert von der Idee, Teil eines großen Projektes zu werden und haben Lust, von Anfang an Ihre eigenen Anregungen mit einfließen zu lassen. Sie sehen die große Möglichkeit, beim Gestalten Ihres eigenen, zukünftigen Arbeitsumfeldes mitzuwirken.

Nach den Regeln des gesunden Menschenverstandes sind Sie in der Lage, ein vernünftiges Arbeitsumfeld zu schaffen, in welchem unsere Mitarbeiter mit viel Freude und Engagement unseren Gästen entgentreten können und das auch von ganzem Herzen wollen.

---

Sie verfügen auf jeden Fall über ein erweitertes Computer Wissen und Verständnis, welches Sie auch an ihre Service Mitarbeiter weitergeben können und wollen. Sie sind mit Outlook, Word & Excel über die einfachen Basis-Anwendungen hinaus vertraut. Das Arbeiten mit elektronischen Kassensystemen bereitet Ihnen keine Schwierigkeiten.

---

Sie verfügen außerdem über ausreichende Fachkenntnisse, um unseren Gästen und den heutigen Herausforderungen in Bezug auf Lebensmittelallergien, Kennzeichenpflichten, Hygienevorschriften und Dokumentationsauflagen gelassen und sicher entgegen treten zu können.

Es wäre von Vorteil, wenn Sie Ihre Erfahrungen bereits unter Beweis stellen konnten - Voraussetzung ist es aber mit Sicherheit nicht. Ehrgeiz schon eher - das wünschen wir uns auf jeden Fall.

## Veranstaltungsplaner & Organisationstalent (m/w/d)



### Das bieten wir:

- Keinen Teildienst – nur Schichten an einem Stück  
(Unsere Kern-Arbeitszeit ist Montag - Freitag von 12 – 18h)
- Sehr gute Bezahlung
- Familienfreundliche Arbeitsbedingungen auf Ihre ganz persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten
- 30 Tage Urlaub
- Feiertagsausgleich, Weihnachts- & Urlaubsgeld
- Maximal 2x/Monat Dienst am WE  
(abhängig von Saison/Urlauben/Geschäftsaufkommen evtl. sogar weniger)
- Am Samstag, Sonn- & Feiertag schließt das Restaurant um 20h
- Ruhigere Zeiten sind in den Schulferien und an den Feiertagen
- Weihnachten & Silvester ist arbeitsfrei  
(Wir haben während der gesamten Schul-Winterferien in BaWü geschlossen)
- Unkompliziertes Arbeitsfeld
- Mitgestaltung des eigenen Arbeitsumfeldes
- Flache Hierarchien
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz

---

Bei Fragen und weitere Informationen stehe ich Ihnen sehr gerne unter der Mobilfunknr.: 0176 64 50 521 zur Verfügung – rufen Sie mich an.

Mit herzlichen Grüßen,

Alex Staude

Fon: +49 (0)761 - 15 14 666 - 11  
Mobile: +49 (0)176 - 646 50 521  
Mail: [a.staude@ft-hotel.de](mailto:a.staude@ft-hotel.de)



### **FT Hotel GmbH**

Schwarzwaldstr. 181  
D-79117 Freiburg

Fon: +49 (0) 7 61 15 14 666-0  
Fax: +49 (0) 7 61-15 14 666-6

Mail: [info@ft-hotel.de](mailto:info@ft-hotel.de)  
Home: [www.ft-hotel.de](http://www.ft-hotel.de)